

UJI KINERJA DISTILASI MINYAK SEREH DENGAN VARIASI KETEBALAN IRISAN BAHAN

RINGKASAN

Minyak atsiri merupakan senyawa mudah menguap yang tidak larut di dalam air yang berasal dari tanaman. Pengambilan minyak atsiri dapat diambil dengan cara distilasi, ekstraksi, enfleurasi dan maserasi.

Minyak sereh bisa diperoleh dengan cara mengekstraksi atau menyuling daun sereh. Distilasi adalah suatu cara pemisahan larutan dengan menggunakan panas sebagai pemisah atau “separating agent”.

Minyaknya mengandung senyawa geraniol, sitronellol, sitronellal dan lain-lain. Minyaknya berwarna kuning, bau dan rasanya khas.

Minyak atsiri yang disuling dari daun sereh berwarna bening sampai kuning tua bila bahan yang digunakan cukup kering. Lama penyulingan dapat berlangsung sekitar 10 – 15 jam, agar minyak dapat tersuling semua.

Standar mutu minyak atsiri sereh menurut ketentuan EOA (Essential Oil Association) adalah Warna:Kuning muda – kuning, Bobot jenis :25/25°C 0,880 – 0,992 Indeks bias:(nD25) 1,446 – 1,475, Bilangan asam : 2,95 – 4,13, Bilangan penyabunan :maksimum 20.